



# #SMASH APA MOSAIC

Method: **All Grain** Style: **American Pale Ale**

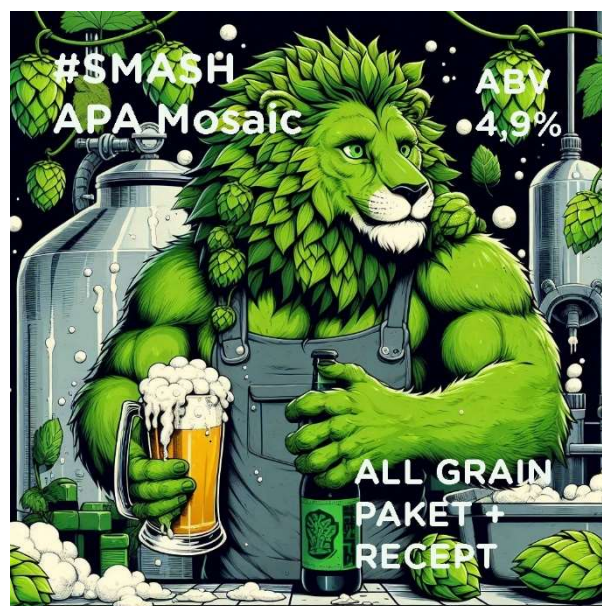
Boil Time: **60 min** Batch Size: **20 liters** (fermentor volume)

Pre Boil Size: **26 liters** Post Boil Size: **20 liters**

Pre Boil Gravity: **1.037** (recipe based estimate) Efficiency: **70%**

Original Gravity: **1.049** Final Gravity: **1.012**

ABV (standard): **4.9%** IBU (tinseth): **34**



## Fermentables

| Amount | Fermentable         | PPG | °L  | Bill % |
|--------|---------------------|-----|-----|--------|
| 4 kg   | Weyermann® PALE ALE | 39  | 2.3 | 93%    |
| 4 kg   | Total               |     |     |        |

## Hops

| Amount | Variety | Type   | AA | Use  | Time   | IBU  | Bill % |
|--------|---------|--------|----|------|--------|------|--------|
| 5 g    | Mosaic  | Pellet | 13 | Boil | 60 min | 9.1  | 5%     |
| 10 g   | Mosaic  | Pellet | 13 | Boil | 15 min | 9.03 | 10%    |
| 15 g   | Mosaic  | Pellet | 13 | Boil | 10 min | 9.9  | 15%    |
| 70 g   | Mosaic  | Pellet | 13 | Boil | 1 min  | 5.49 | 70%    |

## Hops Summary

| Amount | Variety         | IBU | Bill % |
|--------|-----------------|-----|--------|
| 100 g  | Mosaic (pellet) | 13  | 100%   |
| 100 g  | Total           |     |        |

Yeast: **Lallemand - LALBREW® NOTTINGHAM HIGH PERFORMANCE ALE YEAST**

Ili **LALLEMAND BRY-97**

## PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

| Amount | Name                             | Type      | Use                         |
|--------|----------------------------------|-----------|-----------------------------|
| 9 ml   | Calcium Chloride (dihydrate) 33% | Water Agt | 2/3 Mash – 1/3 Strike water |
| 4 g    | Epsom Salt                       | Water Agt | 2/3 Mash – 1/3 Strike water |
| 9 g    | Gypsum                           | Water Agt | 2/3 Mash – 1/3 Strike water |
| 1 g    | Kuhinjska sol NaCl               | Water Agt | 2/3 Mash – 1/3 Strike water |

**Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom**

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za odličan SMASH American Pale Ale.

**SMASH** označava **Single Malt and Single Hop** – dakle jedan slad, jedan hmelj

SMASH piva su najbolji način za upoznavanje različitih hmeljeva i njihovih aroma, a dobivate odlično jednostavno pivo za svaki dan.

Mosaic hmelj će kao što mu i ime govori dati nevjerojatnu paletu različitih okusa od čega prevladavaju arome tropskog voća, borovnice i citrusa.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 64-66 C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 26l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje nakon što sladovina zakipi – 60 min 5g Mosaic hmelja.

Hmelj koji se dodaje na 15 min ide u kotao 15 minuta prije kraja kuhanja, dakle 45 min nakon što je sladovina zakipila, hmelj na 10 min dodaje se 10 min prije kraja kuhanja, tj nakon 50 min od početka kuhanja, te na 1 min kada je gotovo kuhanje i gasi se izvor topline.

Nakon proteka kuhanja od 60 min ugasi izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10-15 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana.

Za pravi užitak pijenja American pale ale piva, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem #SMASH-u!

**Tvoj BREWSHOP.HR!**

